

Biftek s pečenými brambory v alobalu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Pravá svíčková odblaněná 600 g
- Brambory pečené v alobalu 600 g
- Červené víno 2 dl
- Máslo 60 g
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z odblaněné svíčkové nakrájíme bifteky, mírně dlaní naklepeme, osolíme, opepříme a rychle opečeme na oleji na pánvi. Opečené bifteky vyjmeme, do šťívy přidáme pro zjemnění kousek másla, zastříkneme vývarem a vínem a krátce podusíme. Podle potřeby přisolíme. Opečené řezy svíčkové přelijeme šťávou. Podáváme s bramborami pečenými v alobalu nebo s rýží.